

Gâteaux, biscuits et chocolat
Biscuit à la cuillère



21 min	15 min	6 min	0	258
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

**Ingrédients pour le
biscuit**

4 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
 1 pincée(s) **Sel**
 100 g **Farine**
 100 g **Sucre semoule**

Étape 1

Préparation du biscuit à la cuillère

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Casser les œufs en séparant les blancs des jaunes, mettre les jaunes dans un grand saladier et les blancs dans le bol du batteur.
- 3 Blanchir les jaunes avec 2/3 du sucre en poudre. Fouetter jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Réserver.
- 4 Ajouter une pincée de sel aux blancs d'œufs et les battre. Quand les blancs deviennent mousseux, incorporer doucement le sucre restant.
- 5 Arrêter le batteur et vérifier la consistance des blancs : s'ils tiennent sur le fouet du batteur, ils sont prêts.
- 6 Incorporer la moitié des blancs aux jaunes d'œufs à l'aide d'un fouet. Puis verser le mélange jaunes d'œufs et blancs d'œufs dans le bol du batteur, mélanger délicatement avec une maryse.
- 7 Avec une passette, tamiser la farine au dessus des œufs tout en mélangeant.
- 8 La texture est parfaite lorsque la pâte forme un ruban quand elle est soulevée avec une cuillère en bois.
Déposer la pâte sur la plaque de four préalablement

9 recouverte d'une feuille de papier sulfurisé.

10 L'étaler de manière régulière puis l'enfourner pendant 6 minutes.